



JOHANN DUBOIS
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON



Depuis 2009, nous
confectionnons dans
notre atelier des
chocolats qui nous
ressemblent pour vous
apporter encore
plus de gourmandise.

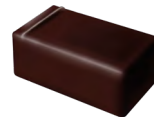
Nous sommes convaincus
que le chocolat est
une histoire **de goût et
d'engagement.**

LES BRETONS



BZH

Praliné noisette
sablé breton



BILIG

Praliné amande
crumble sarrasin



MAT'EO

Praliné noisette
crêpe dentelle

LES BRETONS



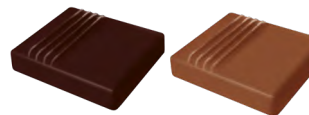
HOLEN

Praliné noisette
amande, fleur de sel



GRAND LÉJON

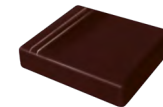
Ganache chocolat caramel et praliné
amande crumble sarrasin



KARAMEL

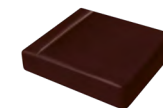
Ganache chocolat
caramel

LES BRETONS



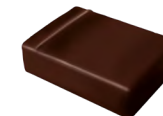
IDA

Ganache framboise
bretonne



ENVIE

Ganache fraise
bretonne



MAYA

Ganache miel
de sarrasin

LES BULLES CAMEL



TEMPÊTE

Bulle caramel
fleur de sel



SOBACHA

Bulle caramel
sarrasin

LES PRALINÉS



NOA

Praliné amande noix
et éclats de noix



PIROUETTE

Praliné cacahuète
et éclats de cacahuètes



JABA

Praliné amande pistache
et éclats de pistaches

LES PRALINÉS



KARAVEL

Praliné amande noisette, éclats grués de cacao
caramélisés, fleur de sel



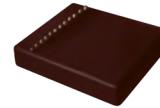
ENFANCE

Ganache chocolat au lait Madagascar
et praliné noisette



CROQ'NOISETTE

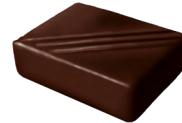
Praliné noisette



CRAQ'AMANDE

Praliné amande

LES GANACHES



FLEUR

Ganache Vanille de Tahiti



VOYAGE

Ganache fève Tonka



KANDY

Ganache cannelle vanille

LES GANACHES



CALABRIA

Ganache bergamote



SITRONS

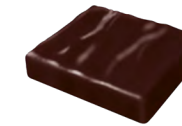
Ganache citron

LES GANACHES



HANOÏ

Ganache Vietnam



MILLOT

Ganache Madagascar



ARRIBA

Ganache Équateur

Conseils de conservation :

À conserver dans un endroit frais et sec, à une température
entre 15°C et 18°C.

Ingrédients :

Chocolat au lait 43% de cacao (Sucre, Beurre de cacao, Fèves de cacao de Madagascar, Poudre de LAIT, Lécithine de SOJA), Chocolat noir 66% de cacao (Fèves de cacao d'Équateur, Sucre, Beurre de cacao, Lécithine de SOJA), Sucre, CREME, AMANDES, NOISETTES, Beurre de cacao, Chocolat noir 62% de cacao (Fèves de cacao du Venezuela, Sucre, Lécithine de SOJA), BEURRE, Glucose, Chocolat noir 70% de cacao (Fèves de cacao du Venezuela, Sucre, Beurre de cacao, Lécithine de SOJA.), LAIT, Sorbitol, Chocolat noir 74% de cacao (Fèves de cacao de Madagascar, Sucre, Beurre de cacao), Chocolat noir 70% de cacao (Fèves de cacao du Vietnam, Sucre, Beurre de cacao, Lécithine de SOJA), Glucose, PISTACHES, NOIX, ARACHIDES, Pure pâte de cacao ÉQUATEUR 100%, CREPES DENTELLES (Sucre, Farine de BLE, BEURRE, extrait de MALT, Poudre à lever, Sel), Framboise, Farine de sarrasin, Dextrose, sirop de sucre inversé, Citron, Fraise, Bergamote, Miel, Sobacha, Glucose, Farine de BLE, fleur de sel, Chocolat blanc 33% de cacao (Beurre de cacao, poudre de LAIT, Sucre, Lécithine de SOJA, Extrait de vanille), OEU, Vanille, Tonka, extrait de spiruline, Poudre à lever (Disphosphate disodique, carbonate acide de sodium), Extrait de vanille (sirop de sucre, grains de vanille épuisés, caramel), Muscade, Girofle, Cannelle.



www.duboischocolatier.com